

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rápido
ao produto



Hotelequip.pt

Panela Reta Profunda 24 cm 10 L Aço Inoxidável Indução

Informacoes do Produto

SKU:	PJP218024	Modelo:	P218024
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661218245

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P218024
EAN	8421661218245
Capacidade (L)	7-10 L
Diâmetro	21-30 cm
Material	Inox

Cor

Metálico

Descricao Resumida

Panela reta de 24 cm de diâmetro e 10 L, fabricada em aço inoxidável 18/10 com acabamento acetinado. Base tipo sanduíche para indução e pegas robustas. Certificada NSF.

Descricao Completa

Esta panela reta de 24 cm de diâmetro e 10 litros de capacidade é fabricada em aço inoxidável 18/10, ideal para cozinhar caldos, sopas e estufados em cozinhas profissionais. A sua base tipo sanduíche garante aquecimento rápido e distribuição uniforme do calor, sendo compatível com todos os tipos de fogões, incluindo indução.

Panela Inox Recta — Panela Inox Profissional — Panela Reta — Características Técnicas

Material	Aço inoxidável 18/10
Cor	Metálico
Largura	36.5 cm
Profundidade	25.5 cm
Altura	24.3 cm
Diâmetro	24 cm
Capacidade	10 L
Peso	2.07 kg
Compatibilidade	Gás, Elétrico, Vitrocerâmico, Indução
Certificação	NSF

Aplicações Profissionais

Esta panela é uma ferramenta essencial para cozinhas de restaurantes de bairro, cantinas escolares, pastelarias com confeitaria, e estabelecimentos de catering. A sua capacidade de 10 litros é adequada para a preparação de sopas, caldos, estufados e molhos em volumes médios, servindo desde snack-bars a hotéis.

Panela Reta — Principais Vantagens

- ****Durabilidade Superior:**** Fabricada em aço inoxidável 18/10 de alta qualidade, resistente à corrosão e ao uso intensivo.
- ****Aquecimento Eficiente:**** A base tipo sanduíche com núcleo de alumínio garante um aquecimento rápido e uma distribuição de calor uniforme, otimizando o processo de confeitaria.
- ****Versatilidade de Uso:**** Compatível com todos os tipos de fogões, incluindo indução, gás, elétrico e vitrocerâmico, adaptando-se a diversas configurações de cozinha.
- ****Manuseio Seguro:**** Equipada com pegas robustas em arco que proporcionam um agarre confortável e seguro, facilitando o transporte mesmo quando cheia.
- ****Higiene e Limpeza:**** O interior liso e o acabamento acetinado facilitam a limpeza, e a certificação NSF assegura a conformidade com os mais altos padrões de segurança alimentar.

Qual o material de fabrico desta panela?

Esta panela é fabricada em aço inoxidável 18/10 de alta qualidade, garantindo durabilidade e resistência à corrosão em ambientes de cozinha profissional.

É compatível com fogões de indução?

Sim, a panela possui uma base tipo sanduíche que a torna totalmente compatível com fogões de indução, além de gás, elétricos e vitrocerâmicos.

Qual a capacidade e diâmetro da panela?

Esta panela reta tem um diâmetro de 24 cm e uma capacidade generosa de 10 litros, ideal para preparações de médio volume.

Como se garante a distribuição uniforme do calor?

A base da panela é construída em formato sanduíche, com um núcleo de alumínio que assegura uma rápida absorção e uma distribuição de calor homogénea por toda a superfície. ?

Esta panela é fácil de limpar?

Sim, o interior liso e o acabamento acetinado do aço inoxidável facilitam a limpeza manual. Além disso, a sua certificação NSF atesta a facilidade de higienização e segurança alimentar.